

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rüebli-Tarte-Tatin



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Petersilie fein schneiden
2. Mandeln grob hacken
3. Rüebli waschen, rüsten und längs in 4 mm dicke Tranchen schneiden
4. Rundes Backblech mit Backpapier auslegen
5. Zucker im vorbereiteten runden Blech verteilen und ca. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C karamellisieren
6. Das Blech herausnehmen und den Butter und die Rüebli-Tranchen darauf gleichmässig verteilen
7. Die Rüebli leicht salzen und im Backofen ca. 20 Minuten backen
8. Petersilie, Mandeln und etwas Chiliflocken mischen
9. Nach 20 Minuten das Blech herausnehmen und die Petersilienmischung darüberstreuen

Zutaten

75 g	Zucker
600 g	Rüebli
20 g	Butter
¾ TL	Salz
½ Bd	Petersilie
30 g	Mandeln
1 Stk	Blätterteig, rund
	Salz
	Chiliflocken

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 10.** Den Blätterteig entrollen und dicht mit einer Gabel einstechen
- 11.** Den Teig locker auf die Rüeblen legen und den Teigrand zwischen den Rüeblen und dem Blechrand andrücken
- 12.** Die Rüeblen-Tarte-Tatin nochmals ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und ca. 2 Minuten abkühlen lassen
- 13.** Stürzen und servieren